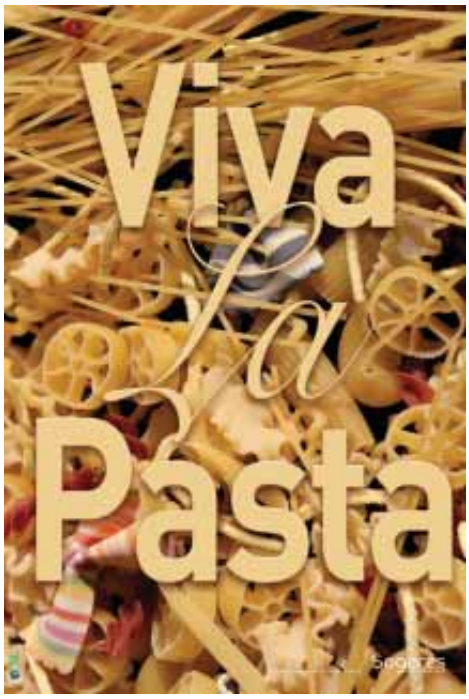
En octobre 2011

Viva la Pasta

Guide d'animation scolaire

Communication de proximité - 08/11

Sogeres RESTAURATEUR



Conchiglioni, macaroni, tagliatelles, fusillis, vermicelles, lasagnes, raviolis, tortellini, chaudes ou en salade, Sogeres vous livre le secret des pâtes.

Du 17 au 23 octobre 2011, tous les enfants vont découvrir chez Sogeres ces petites merveilles fabriquées à partir d'ingrédients aussi simple que la semoule de blé dur et l'eau.

Les pâtes quelle histoire !

Dès l'an 4000 avant Jésus-Christ on produit en Chine des pâtes à base de riz. La technique pour produire des pâtes alimentaires à base de blé dur a été appliquée pour la première fois en Mésopotamie. Nous retrouvons les traces des pâtes chez les Etrusques avec un bas relief; du temps de Démosthène, chez les grecs qui les faisaient frire ; en Italie où un prince Napolitain ayant payé à prix d'or des pâtes trouées, s'est exclamé « Si buoni **ma caroni** » (tellement bonnes mais chères).

En vérité on peut trouver des ancêtres des pâtes un peu partout dans l'ancien monde que se soit au bord de la Baltique ou dans les sites paléolithiques de la Scandinavie. Les guerres de la Renaissance ont eu au moins l'heureuse conséquence de faire connaître la cuisine italienne avec la pasta. Mais c'est surtout Catherine de Médicis qui emporta dans ses bagages des cuisiniers et des macaronis en France.

Les pâtes jouent leur cinéma

A l'entrée des restaurants Sogeres, banderoles, affiches, kakemono arboreront:
- des photos de famille,
- des films où les pâtes ont joué leur cinéma,
- la sortie du métro Dauphine au style Nouille
- ou prouveront que, carburant de notre corps, les pâtes sont essentielles pour notre cerveau et ne font pas grossir.

Dans les assiettes : salade de linguine aux légumes, tortellini ricotta aux épinards sauce tomate à la coriandre étonneront plus d'un.

L'expérience culinaire continue…

Après la ronde des pommes, la mystérieuse aventure du miel, Sogeres poursuit son parcours « culture culinaire des petits et grands pour manger varié et équilibré sans oublier de bouger !

Sogeres propose aux jeunes convives une découverte des goûts, à travers des produits de qualité et des recettes innovantes. Notre vocation, créer de bonnes habitudes alimentaires et susciter le plaisir du bien-manger tout en enrichissant leur culture culinaire.

Caroline LISSILLOUR
Responsable des animations
Service Qualité

42-44 rue de Bellevue
92513 BOULOGNE-BILLANCOURT Cedex
Tél. : 01.46.99.44.37 - Courriel : caroline.lissillour@sogeres.fr

Sommaire

1. Dans l'assiette .....page 7

1.1 - Suggestion de menus .....page 7

2. Pour l'ambiance .....Page 8

2.1 - Un kit page8

2.2 - Le «Plus»Sogeres.....page 9

3. Centre de loisirs malin.....Page 10

3.1 - Atelier .....page 10-12

3.2 - Atelier ..... page 13

3.3 - Atelier .....page 13

4. La communication .....page 20

4.1 - Guide .....page 20

4.2 - Invitation ... .page 21

4.3 - Communiqué de presse.....page 3

5. Pour réussir votre animation .....page 23

6. Annexes .....pages 24

7. Questionnaire d'évaluation .....page 29

1. Dans l'assiette

1.1 - Suggestion de menus

Les recettes sont disponibles sur Data Meal.

Lundi

Salade de linguine aux légumes

Pavé de colin sauce citron et haricot verts

Coulommier

Fruit

Mardi

Concombre sauce fromage blanc aux herbes

Rôti de dinde sauce réglisse et riz

Edam

Flan à la vanille

Mercredi

Pâté de mousse de foie

Tortellini ricotta aux épinards sauce tomate à la coriandre

Fromage blanc

Fruit

Jeudi

Salade de tomates

Boeuf mode aux carottes

Saint Paulin

Gateau au caramel

Vendredi

Velouté Dubarry

Farfalles au colin, béchamel aux épices douces

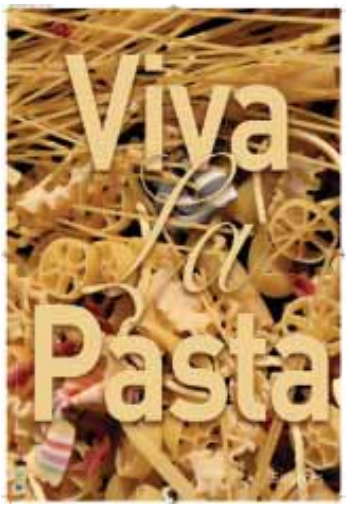
Gouda

Salade de fruits frais
(pomme, orange, banane)

2. Pour l'ambiance

2.1 - Un kit comprenant :

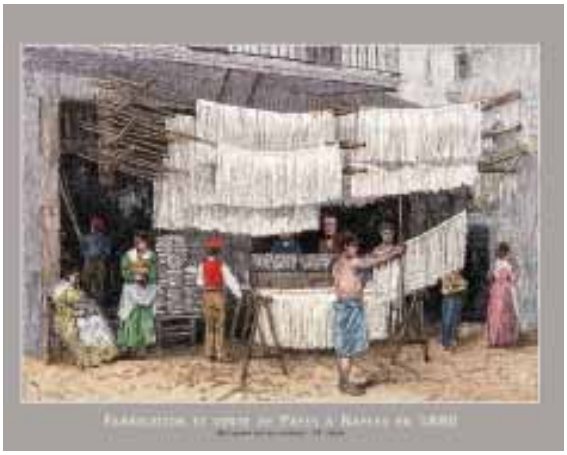
- **Un kakémono avec les différentes sortes de pâtes format 50X80cm**



Recto

Verso

- **4 affiches au format (57X77) cm**



Les Pâtes
LE CARBURANT DE NOTRE CORPS
LES PÂTES SONT: Essentielles à notre équilibre alimentaire grâce à leur richesse en glucides complexes.
LES GLUCIDES COMPLEXES SONT:
Le carburant exclusif du cerveau, ils stimulent la mémoire et facilitent le travail intellectuel avec effet immédiat.
Le carburant de notre organisme qui peut les stocker dans la durée, ils donnent de l'énergie tout au long de la journée sans faire grossir.
Sauce, fromage ou beurre en quantité raisonnable.
Ils améliorent les performances de longue durée chez les sportifs et limitent les grignotages.
Sogeres

- **2 guirlandes de fanions d'environ 4m chacune**

Un set de table (30X40)cm

Le set de table est à déposer sur les plateaux pour les selfs-service ou sous chaque couvert dressé dans le cas d'un service à table

1 par couvert

Une plaquette 3 volets

2.2 - Les «plus» Sogeres

Une affiche Annonce

Une affiche menu/jour

Une affiche menu/semaine

Ces affiches A disposer à l'entrée du restaurant. Ces affiches réalisées sous PowerPoint sont envoyées via le réseau à chaque secrétariat régional.

3. Centre de loisirs malin

- **3.1 Atelier chanson**

  Les chansons se trouvent en annexe pages 16 à 18.

- **3.2 Atelier créatif**

  Les explications des différents bricolages se trouvent en annexe pages 19 à 21.

- **3.2 Atelier Cinéma**

  Sélectionner des films où les pâtes jouent un rôle important (ou pas) et très connus comme:la belle et le clochard, etc…

  Ces films pourront être projetés durant le goûter.

3.3 Atelier coloriage

Les coloriages se trouvent en annexe pages 22 à 23.

4 – La communication

« Faire c'est bien, le faire savoir c'est mieux », il est très important de communiquer avant l'animation avec les outils ci-après :

4.1 - Guide

N'hésitez pas à présenter ce guide :

- aux élus concernés,
- responsables de la restauration,
- aux commissions de menus,
- parents d'élèves,
- directeurs d'écoles,
- animateurs,
- directeurs de centres de loisirs,
- infirmières,
- médecins scolaires,
- journalistes,
- au personnel d'office,
- etc …

4.2 - Invitation

Envoyez l'invitation aux journalistes, aux personnalités, en utilisant le modèle (pages 13 et 14).

4.3 - Communiqué de presse page

À adresser aux journalistes (pages 3 et 4).

Viva la pasta

Conchiglioni, macaroni, tagliatelles, chaudes ou en salade, Sogeres vous livre le secret des pâtes.

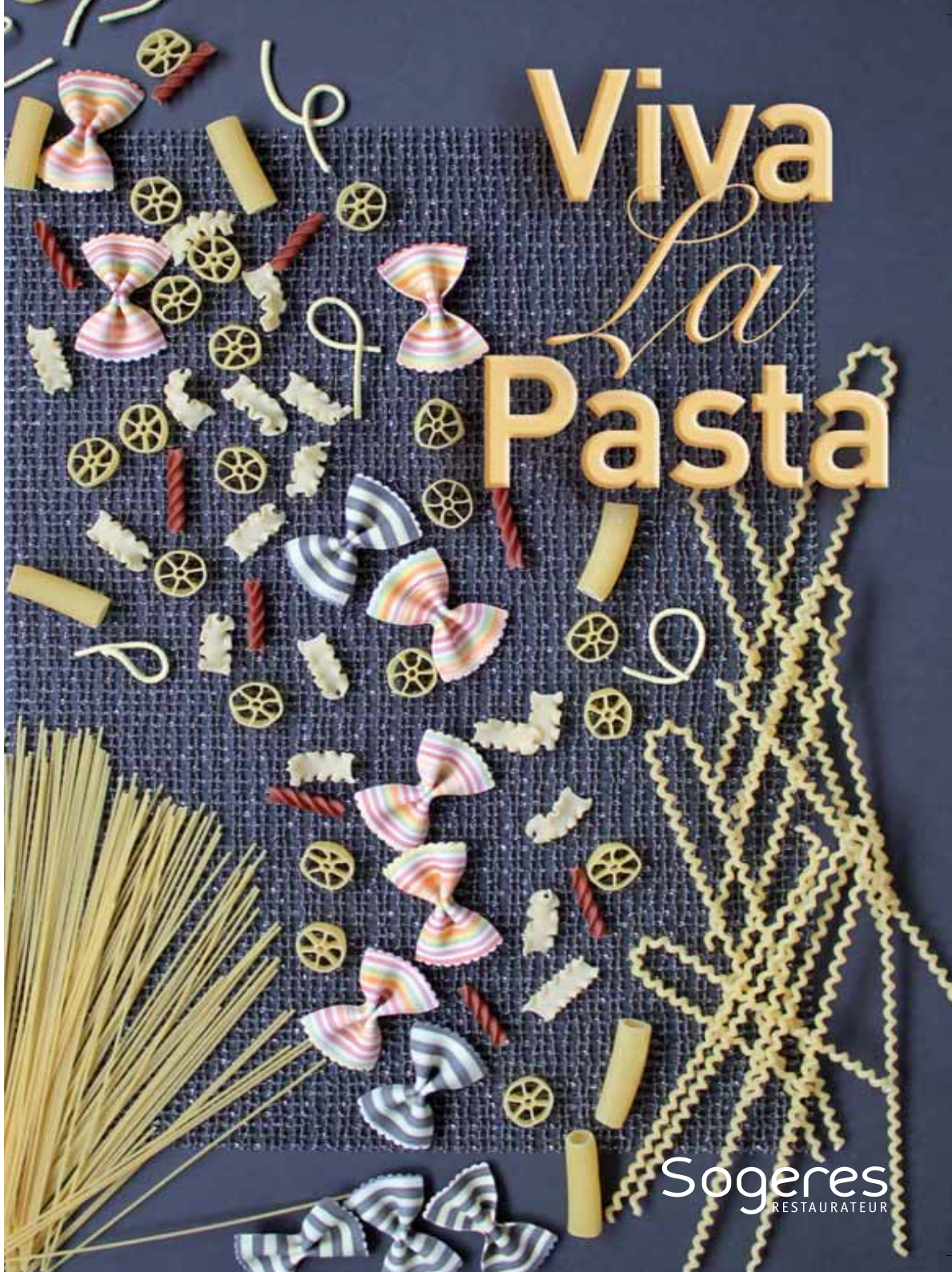
Du 17 au 23 octobre 2011, tous les enfants vont découvrir, chez Sogeres, ces petites merveilles fabriquées à partir d'ingrédients aussi simple que la semoule de blé dur et l'eau.

Les pâtes quelle histoire !

Dès l'an 4000 avant Jésus-Christ on produit en Chine des pâtes à base de riz. La technique pour produire des pâtes alimentaires à base de blé dur a été appliquée pour la première fois en Mésopotamie. Nous retrouvons les traces des pâtes chez les Etrusques avec un bas relief; du temps de Démosthène, chez les grecs qui les faisaient frire ; en Italie où un prince Napolitain ayant payé à prix d'or des pâtes trouées, s'est exclamé « Si buoni **ma caroni** » (tellement bonnes mais chères).

Les pâtes jouent leur cinéma

A l'entrée des restaurants Sogeres, banderoles, affiches, kakemono arboreront:
- des photos de famille,
- des films où les pâtes ont joué leur cinéma,
- la sortie du métro Dauphine au style Nouille
- ou prouveront que, carburant de notre corps, les pâtes sont essentielles pour notre cerveau et ne font pas grossir..



Sogeres vous invite à découvrir « Viva la pasta »

Le .....

A .....

COUPON RÉPONSE

Nom : ..... Prénom : .....

Société : .....

☐ assistera ☐ n'assistera pas

au déjeuner « Viva la pasta »

le .....

A faxer à .....

au .....

5 – Pour réussir votre animation

Regrouper le décor et créer une véritable mini-exposition qui sera disposée bien en évidence aux yeux des convives.

Ne pas oublier :

- de communiquer sur votre animation ,
- de planifier vos menus,
- de passer vos commandes à l'avance,
- de bien réfléchir à la décoration en laissant libre cours à **votre créativité et celle de votre équipe,**
- d'inviter des journalistes et de médiatiser l'événement,
- de remplir le questionnaire d'évaluation **(*très important pour améliorer nos animations ensemble*),**
- de partager vos idées avec vos collègues.

6 – Annexes

- 6.1 Atelier chanson.....pages 16 à 18
- 6.2 Atelier créatif.....pages 19 à 21
- 6.3 Atelier dessin.... .....page 22 à 23

Excellente animation à tous !

6 – Annexes

6.1 Ateliers chansons

Les nouilles interprétées par **Les Charlots**

Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles au gratin nouilles au beurre
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles en boutons nouilles en fleurs
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles d'amour dans mon coeur
Ah les nouilles ah les nouilles
Ah les nouilles ah les nouilles

Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles d'or nouilles d'argent
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles d'oeuf et de diamant
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles en plâtre ou en ciment
Ah les nouilles ah les nouilles
Ah les nouilles ah les nouilles

Chantons la complainte du pauvre Hector
Cet homme accablé par le sort
Lui qui n'aimait que les andouilles
Sa femme ne faisait que des nouilles

Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles gaies pour jours de pluie
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles de larmes et d'ennui
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles le jour et la nuit
Ah les nouilles ah les nouilles
Ah les nouilles ah les nouilles

Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles en train ou en avion
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles de cire nouilles de son
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles le soir à la maison
Ah les nouilles ah les nouilles
Ah les nouilles ah les nouilles

Chantons la complainte du pauvre Hector
Cet homme accablé par le sort

Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles gaies pour jours de pluie
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles de larmes et d'ennui
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles le jour et la nuit
Ah les nouilles ah les nouilles
Ah les nouilles ah les nouilles

Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles en train ou en avion
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles de cire nouilles de son
Ah les nouilles ah les nouilles
Nouilles le soir à la maison
Ah les nouilles ah les nouilles
Ah les nouilles ah les nouilles

Ah les nouilles ah les nouilles
Les gars j'en ai plein les nouilles
Ah les nouilles ah les nouilles

Paroles: Filipelli. Musique: Rinaldi 196.

Les pâtes d'Italie

P.Jaymes, P.Glaeser

Il finit toujours par I
Le nom des pâtes en Italie
Car du lundi au samedi
C'est c'qu'on mange dans ce pays
Il finit toujours par I
Le nom des pâtes en Italie
Car c'est le plat favori
Des bambina, des bambini
Un gratin de cannelloni, sauce tomate et gnocchi
Avec des tortellini, à la viande, oui oui oui !
Quand c'est bien chaud comme c'est chouette
Une assiette de coquillettes
Avec des fils de fromage autour de la fourchette
Avec des fils de fromage autour de la fourchette
Jules César et Ferrari
En raffolaient, à c'que l'on dit
Car du lundi au samedi
C'est c'qu'on mange dans ce pays
En avaler des valises
De Napoli jusqu'à Venise
C'est bien le plat favori
Des bambina, des bambini
Une platée de spaghetti sur la table à midi
Avec une bonne bolognaise, c'est divin, c'est exquis
Du parmesan, des lasagnes ou des capellini
On en mang'rait des montagnes pendant toute sa vie
On en mang'rait des montagnes pendant toute sa vie
Quand arrivent les raviolis suivis des tagliatelles
De Florence à Napoli, ah oui ! Que la vie est belle !
Nouilles et macaroni nous cuisinent nos mamans
Fafalle carbonara, il y a vraiment le choix !

Des Nouilles, Des Nouilles, Des Nouilles !

J'en veux pas si c'est pas Des Nouilles.
Si c'est pas Des Nouilles, j'en veux pas. (bis)

Que va-t-on manger ? Des Nouilles !
Mais hier déjà… Des Nouilles !
Ce matin encore… Des Nouilles !
A midi enfin, Des Nouilles !

Avec les nouilles, on se débrouille,
on veut Des Nouilles et rien de plus.
On n' peut pas manger que Des Nouilles,
il faut varier les menus !

Il y a donc les vermicelles,
les spaghettis, les papillons,
cheveux d'ange ou de demoiselle,
rubans, coussins et tortillons.
Macaronis et coquillettes,
petits plombs ou langues d'oiseaux,
alphabet au bord de l'assiette,
paniers, roulettes et fuseaux.

Des Nouilles, Des Nouilles, Des Nouilles !

J'en veux pas si c'est pas Des Nouilles.
Si c'est pas Des Nouilles, j'en veux pas. (bis)

Mais avant les nouilles ? Des Nouilles !
Mais avec les nouilles ? Des Nouilles !
Mais après les nouilles? Des Nouilles !
Alors un gâteau… de nouilles !

Avec les nouilles, pas de magouille,
on veut Des Nouilles et rien que ça.
Des Nouilles, alors moi je cafouille,
servir toujours le même plat !

Mais il y a les vermicelles,
les spaghettis, les papillons,
cheveux d'ange ou de demoiselle,
rubans, coussins et tortillons.
Macaronis et coquillettes,
petits plombs ou langues d'oiseaux,
alphabet au bord de l'assiette,
paniers, roulettes et fuseaux.

Des Nouilles, Des Nouilles, Des Nouilles !

J'en veux pas si c'est pas Des Nouilles.
Si c'est pas Des Nouilles, j'en veux pas. (bis)

Quel est votre nom ? Des Nouilles !
Où habitez-vous ? Des Nouilles !
Que font vos parents ? Des Nouilles !
Combien gagnent-ils? Des Nouilles !

Des Nouilles…
Des Nouilles…
C'est une idée ça Des Nouilles!

Des Nouilles, Des Nouilles, Des Nouilles !

On veut Des Nouilles!

Par ANNE SYLVESTRE

6.2 Atelier créatif

Boîte décorée de pâtes

Matériel :

- une boîte à fromage ronde (de type « Vache qui rit »)
- des pâtes sèches de 2 formes différentes
- de la colle
- de la bombe à peinture or (à manipuler avec un adulte)

1) Recouvrer le haut du couvercle en collant des pâtes. Disposer-les de façon harmonieuse. Laisser bien sécher en suivant le mode d'emploi de la colle.

2) Recouvrer la tranche du couvercle en collant des pâtes d'une sorte. La forme « Penne » est assez pratique. Laisser bien sécher. Pendant ce temps recouvrer le corps de la boîte en collant la même variété de pâtes. Laisser également bien sécher.

3) Quand le tout est bien sec, vaporiser la peinture dorée sur la boîte pour lui donner une belle finition. Bien suivre la notice de la bombe de peinture pour vaporiser à la bonne distance et aussi pour le temps de séchage.

Hérisson pâtes

Matériel :

- De la pate à modeler
- Des pâtes alimentaire de type : penne
- 1 feuille de papier kraft
- des pâtes alimentaires de toutes sortes
- de la colle
- des ciseaux

1) Former une boule avec de la pâte à modeler.

2) Former une pointe sur une partie de la boule de façon à former le corps du hérisson.

3) Former 2 petites boules de pâtes et les aplatir entre les doigts pour faire les oreilles.

4) Coller les oreilles de chaque côté de la pointe du nez.

5) Planter les pâtes sur le corps du hérisson en partant de derrière les oreilles.

6) Coller 2 lentilles pour faire les yeux.

Collage de pâtes

Matériel :

- 2 feuilles blanches en carton épais
- 1 feuille de papier fantaisie (ex : papier gaufré)
- 1 feuille de papier kraft
- des pâtes alimentaires de toutes sortes
- de la colle
- des ciseaux

1) Coller la feuille de papier fantaisie sur l'une des feuilles en carton épais.

2) Découper la deuxième feuille en carton et la coller sur la feuille de carton fantaisie de façon à réaliser un cadre.

3) Coller les pâtes dans ce cadre de façon à réaliser un tableau de pâte et avec le papier kraft réaliser des étiquettes. Avec le nom de chaque type de pâte à coller également sur la tableau.

Collier de pâte

Matériel :

- différentes sortes de pâtes avec un trou
- de la gouache
- du vernis à gouache
- un pinceau
- du fil
- une aiguille
- des ciseaux

1) Peindre un côté de chaque pâte à la gouache. Laisser sécher, puis peindre l'autre côté.

2) Laisser sécher puis vernir.

3) Enfiler les pâtes sur le fil en intercalant les couleurs. Termine par deux nœuds bien sérrés.

Cadre décoré

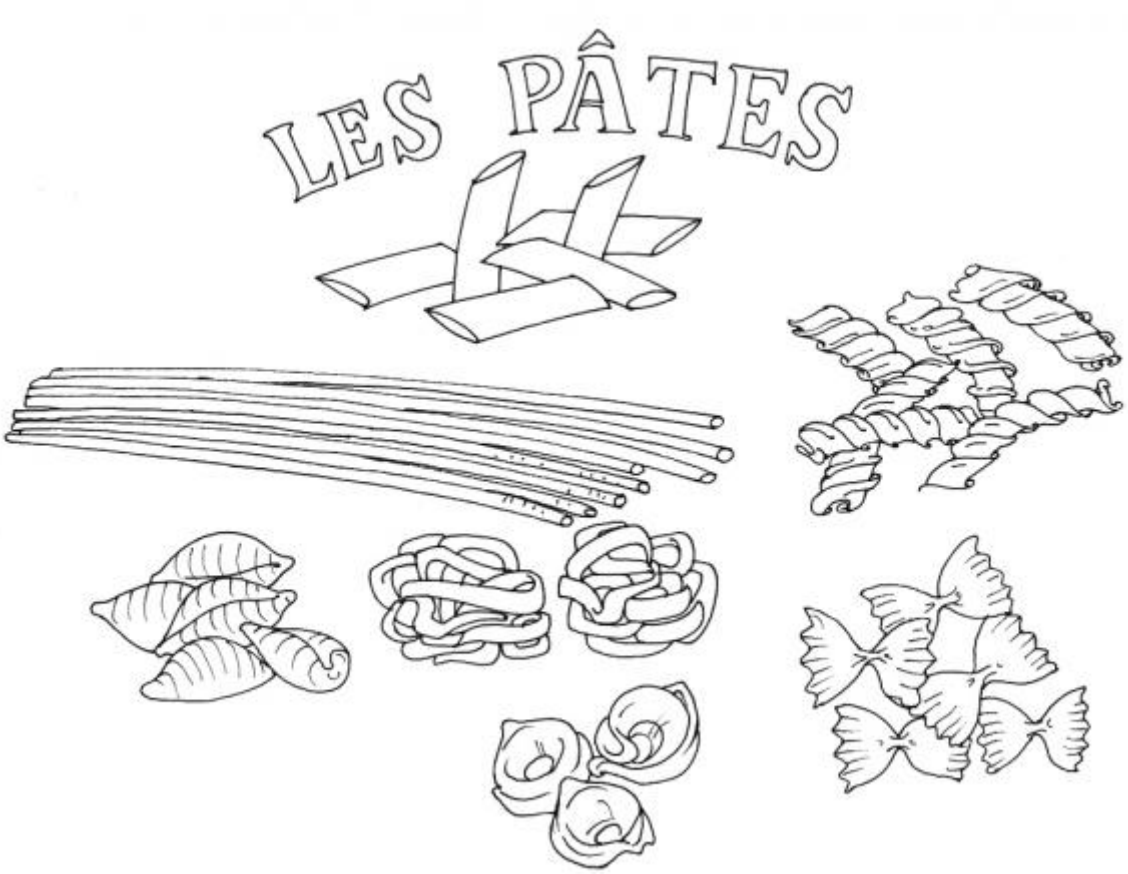
Matériel :

- Un cadre en bois
- des pâtes sèches de 2 formes différentes
- de la colle
- de la bombe à peinture de couleur (à manipuler avec un adulte)
- une vieille feuille

1) Avant de coller les pâtes disposer-les autour du cadre afin de choisir leur emplacement. Lorsque la disposition est choisie coller chaque pâte à l'endroit souhaité. Bien faire attention à ne pas trop déborder avec la colle.

2) Laisser sécher la colle afin que les pâtes restent bien fixées.

3) Lorsque le décor est sec, disposer le cadre sur une vieille feuille de papier pour protéger le plan de travail. Vaporiser avec la bombe de peinture choisie. Bien suivre le mode d'emploi de la bombe de peinture (distance, aération…).


LES PÂTES

© DISNEY

9 – Questionnaire d'évaluation

Secteur Scolaire

Nom : ..... Prénom : .....

Restaurant : .....

Région : .....

Directeur de clientèle : .....

VOTRE AVIS EST IMPORTANT !

Pour nous permettre d'évaluer chaque animation et d'en améliorer la conception, nous vous demandons de bien vouloir ***retourner ce questionnaire par fax à Caroline Lissillour au 01 46 99 44 30.***

Vous avez fait votre repas à thème le : ..... / ..... / .....

Vos remarques sur le thème de l'animation : .....

.....

Le kit d'animation est-il suffisant ? .....

.....

Qu'avez-vous trouvé de « non adapté » et pourquoi ? .....

.....

Qu'est-ce qui a particulièrement « bien marché » ? .....

.....

Quels ont été les commentaires ou remarques ? .....

.....

Quelles sont vos suggestions de futures animations ? .....

.....

Avez-vous eu des articles de presse ? .....
(si oui, merci de nous envoyer le ou les journaux ORIGINAUX ENTIERS).